

Indice

Presentazione	pag. 13
<i>di Luciano Sita</i>	
Prefazione	15
<i>di Aldo Soldi</i>	
Introduzione	17
CAPITOLO 1	
Il cibo come espressione culturale	21
1.1 <i>Il linguaggio del cibo</i>	21
1.2 <i>Equilibrismi semantici</i>	24
1.3 <i>Narratologia alimentare</i>	27
1.4 <i>Comunicazione e rituali alimentari</i>	30
1.5 <i>Racconti alimentari. «stereotipi» e «verità»</i>	34
1.6 <i>Riflettendo sull' «idea» di «lasagne»</i>	37
1.7 <i>Le rappresentazioni del cibo</i>	42
1.8 <i>Ortografia e sintassi dei prodotti alimentari. Package e display</i>	47
1.9 <i>Il contagio delle idee e i Comportamenti imitativi</i>	54
CAPITOLO 2	
Problemi dell'abbondanza	59
2.1 <i>«Miserabili» nel regno dell'opulenza?</i>	59
2.2 <i>Sazi e malinconici, affamati ed euforici</i>	64
2.3 <i>Melanconie post-moderne</i>	67
2.4 <i>Le «verità» statistiche</i>	70
2.5 <i>Reddito e consumi alimentari</i>	77
2.6 <i>Visioni di lungo periodo</i>	79
2.7 <i>Storia ed attualità a confronto</i>	88
2.8 <i>Alla ricerca delle nostre radici</i>	91
2.9 <i>La memoria del ventre</i>	94
2.10 <i>Affacciarsi in una pentola</i>	96
CAPITOLO 3	
Alla ricerca di un modello italiano	101
3.1 <i>I «modelli alimentari»: evidenze e luoghi comuni</i>	101
3.2 <i>Cucine popolari</i>	104
3.3 <i>Le strutture nascoste della cultura alimentare</i>	109
3.4 <i>Un modello alimentare democratico</i>	114
3.5 <i>Massificazione</i>	120
3.6 <i>Le premesse del consumo di massa</i>	121
3.7 <i>L'importanza delle «buone maniere»</i>	125
3.8 <i>Tendenze multiculturali</i>	128
3.9 <i>Punti di resistenza</i>	133
3.10 <i>La difesa delle identità alimentari</i>	136
3.11 <i>La dieta mediterranea? Un mito!</i>	138
3.12 <i>Il piacere della carne</i>	141

CAPITOLO 4

Modernità e tradizione

4.1 <i>Se il «tanto» diventa «troppo»</i>	149
4.2 <i>Culture alimentari «assorte» e «aperte»</i>	151
4.3 <i>Nuove idee, nuovi prodotti</i>	155
4.4 <i>Morfologie evolutive degli stili alimentari</i>	161
4.5 <i>Un dolce abbandono alla tradizione</i>	164
4.6 <i>L'instabilità del menù</i>	167
4.7 <i>Cucina sperimentale e cucina televisiva</i>	171
4.8 <i>Brunch: aspetti dell'ipermodernità</i>	173
4.9 <i>Feticismo e regressione: la verticalizzazione del pasto</i>	177
4.10 <i>Mangiare a tutte le ore</i>	184
4.11 <i>Il pasto in comune</i>	186
4.12 <i>Pringles: un esempio di modernità</i>	191

CAPITOLO 5

Il cibo magico

5.1 <i>Stranezze</i>	195
5.2 <i>La magia di «contatto»</i>	199
5.3 <i>Insoliti connubi</i>	201
5.4 <i>La formula del KOSENO</i>	207
5.5 <i>Il cibo religioso</i>	212
5.6 <i>In pace con l'universo</i>	215
5.7 <i>Peniero infantile e pensiero adulto</i>	218
5.8 <i>La salute al supermarket</i>	222
5.9 <i>Mangiarsi Calimero</i>	224
5.10 <i>Io divengo ciò che mangio</i>	228
5.11 <i>Utopismo alimentare</i>	231
5.12 <i>La cucina degli Hounza</i>	233
5.13 <i>Dolci simbolismi</i>	237

CAPITOLO 6

Lo specchio dell'anima

6.1 <i>Il corpo sacralizzato</i>	239
6.2 <i>Belli ed affamati</i>	243
6.3 <i>Un mondo di Barbie</i>	245
6.4 <i>Bellezze da incubo</i>	251
6.5 <i>Proporzioni, simmetrie e devianze</i>	254
6.6 <i>Il principio della modica quantità</i>	256
6.7 <i>Breviari penitenziali</i>	259
6.8 <i>Piramidi ribaltate</i>	261
6.9 <i>Sono una donna (anoressica), non una santa</i>	264
6.10 <i>Sangue impuro</i>	270
6.11 <i>Un fuoco interiore</i>	273
6.12 <i>Italiani impenitenti</i>	274
6.13 <i>La distinzione</i>	277

CAPITOLO 7

Frugivori e vegetariani

7.1 <i>Antropologia del vegetariano</i>	283
7.2 <i>Il lato opposto: gli amanti della carne</i>	290

7.3 <i>Antropologia del frugivoro</i>	293
7.4 <i>Il banchetto degli eretici</i>	296
7.5 <i>Vegetariani loro malgrado</i>	299
7.6 <i>Simbolismi vegetariani</i>	300
7.7 <i>Riappacificati con la natura</i>	304
7.8 <i>Stagioni scomparse</i>	306
7.9 <i>Purché sia fresco</i>	314

CAPITOLO 8

Zoofagi e zoofili	319
8.1 <i>Storie di struzzi e conigli</i>	319
8.2 <i>Il declino della zoofagia</i>	325
8.3 <i>Una natura antropocentrica</i>	329
8.4 <i>Prodotti chimera</i>	335
8.5 <i>Nutrire gli animali</i>	336

CAPITOLO 9

Paure nel piatto	345
9.1 <i>L'astio verso il cibo</i>	345
9.2 <i>Antiche questioni</i>	348
9.3 <i>Eresie alimentari</i>	350
9.4 <i>Peccare di gola</i>	352
9.5 <i>Concatenazioni peccaminose</i>	355
9.6 <i>Disgusto e repulsione</i>	357
9.7 <i>Una mela e mezzo verme</i>	360
9.8 <i>La medicalizzazione della società</i>	362
9.9 <i>Snack diabolici</i>	365
9.10 <i>Mangiare uccide</i>	371
9.11 <i>La guerra dei salmoni</i>	374
9.12 <i>Tossine e veleni</i>	376
9.13 <i>La gestione della sicurezza alimentare</i>	379
9.14 <i>Che fare?</i>	384

CAPITOLO 10

Un piatto di speranze	387
10.1 <i>Razionalisti e razionalizzatori</i>	387
10.2 <i>Cibi a luci rosse</i>	389
10.3 <i>Pentole magiche</i>	391
10.4 <i>Moderni alambicchi</i>	393
10.5 <i>Fiori di Bach</i>	395
10.6 <i>Rimedi nell'orto</i>	397
10.7 <i>Vitello e pistacchi</i>	400
10.8 <i>La Cina in cucina</i>	402
10.9 <i>Curarsi con la pizza</i>	404
10.10 <i>Curarsi con lo yogurt</i>	405
10.11 <i>Occlusioni</i>	408
10.12 <i>Nutraceuticals</i>	411
10.13 <i>Principi attivi</i>	414
10.14 <i>Tante vitamine, tanta salute</i>	417
10.15 <i>OGM e biologico</i>	422
10.16 <i>Le dimensioni del fenomeno</i>	428

CAPITOLO 11

Le vie del gusto

	435
11.1 <i>Sensorialità estese e ristrette</i>	435
11.2 <i>Gusto e ricordo</i>	436
11.3 <i>Un enigma linguistico</i>	438
11.4 <i>Bello è buono?</i>	441
11.5 <i>Gustare e degustare</i>	443
11.6 <i>Il colore del cibo</i>	446
11.7 <i>Dietologi e designer</i>	451
11.8 <i>Crispy, crunchy e crackly</i>	454
11.9 <i>Umami: il quinto gusto</i>	455
11.10 <i>Molecole in libertà</i>	457
11.11 <i>Dolci sensazioni</i>	459
11.12 <i>Golosità italiane</i>	465
11.13 <i>Del salato e dell'amaro</i>	467
11.14 <i>Dell'agro e del piccante</i>	469

CAPITOLO 12

Puro, esotico e meticcio

	473
12.1 <i>Itinerari nomadici</i>	473
12.2 <i>Worldfood</i>	476
12.3 <i>Eredità post-coloniali</i>	479
12.4 <i>Cristianesimo onnivoro</i>	481
12.5 <i>Pasticci italiani</i>	483
12.6 <i>Meticciami</i>	484
12.7 <i>Confusioni metropolitane</i>	487
12.8 <i>FaFoFu</i>	489
12.9 <i>Vie di fuga dall'ordinario</i>	491
12.10 <i>Il piatto post-moderno</i>	497
12.11 <i>Pizze davvero bastarde</i>	499
12.12 <i>Esotismi orientali</i>	502
12.13 <i>Esotismi latini</i>	506
12.14 <i>Affinità ridefinite</i>	508
12.15 <i>Pasti diacronici e pasti sincronici</i>	509
12.16 <i>Nouvelle cuisine</i>	512
12.17 <i>Il lato opposto: la ricerca della purezza.</i>	515
12.18 <i>I capisaldi della purezza</i>	516
12.19 <i>L'uomo non separi...</i>	518
12.20 <i>Cucine raffinate</i>	520
12.21 <i>Pentole e provette</i>	523
12.22 <i>L'uomo non confonda</i>	524
12.23 <i>Purezza e tradizione</i>	528

CAPITOLO 13

Bere caldo, bere freddo

	531
13.1 <i>Premessa</i>	531
13.2 <i>Il caldo e il freddo</i>	532
13.3 <i>Uno schema concettuale</i>	535
13.4 <i>Una bevanda «illuminista»</i>	537
13.5 <i>Caffé ed amnesie</i>	542
13.6 <i>Leggende napoletane</i>	545

13.7 <i>La modernità del caffè</i>	547
13.8 <i>Il mondo de tè</i>	549
13.9 <i>Bombilla e matè</i>	552
13.10 <i>Sul vino</i>	554
13.11 <i>Un popolo di somellier?</i>	558
13.12 <i>Il vino e la moderna distribuzione</i>	560
13.13 <i>Come si acquista il vino?</i>	563
13.14 <i>Tavernello: una leggenda negativa</i>	564
13.15 <i>Il vino in cartone: tra sogno e realtà</i>	567
13.16 <i>In vino veritas?</i>	572
13.17 <i>Una visita al juice bar</i>	575
13.18 <i>Succhi di frutta</i>	578
13.19 <i>Alluvioni corporali</i>	581

CAPITOLO 14

La fucina della modernità:	587
-----------------------------------	-----

il mondo fuori casa	587
----------------------------	-----

14.1 <i>Cibo e sogni a buon mercato</i>	587
14.2 <i>Le dimensioni del «fuori casa»</i>	592
14.3 <i>Luoghi di ristoro e di spettacolo</i>	598
14.4 <i>Cibo per stupire</i>	602
14.5 <i>Mangiare con stile</i>	608
14.6 <i>Cibo per chi non dorme mai</i>	614
14.7 <i>Una tassonomia dei ristoranti</i>	619
14.8 <i>Trattorie e centri commerciali</i>	626
14.9 <i>Micro-hotelleria</i>	628
14.10 <i>Tra la Via Emilia e il West</i>	632
14.11 <i>Pizza e spaghetti di serie</i>	635
14.12 <i>Incontrarsi al caffè</i>	638
14.13 <i>Fiori: belli da mangiare</i>	642

Conclusioni	645
--------------------	-----

Bibliografia	651
---------------------	-----